



München
SPECIALTY

名物

DEEP-FRIED

若鶏の唐揚

YOUNG CHICKEN

食材都是日本国产的新鲜乳鸡

素材はすべて国産フレッシュ若鶏

坚持使用日本国内新鲜的鸡肉，维持每天进货、料理超过70年，是本店骄傲的炸鸡。

“无骨炸鸡”使用的是清爽可口的胸脯肉，“带骨炸鸡”则毫无保留展现出食材的美味。

国産フレッシュ若鶏にこだわりつづけて70余年、毎日仕入れ・仕込み続けてきたミュンヘン自慢の唐揚。

「骨なし」はあっさりながら味わい深いむね肉を使用、「骨付き」は素材の旨みを余すところなく仕上げました。



名物 若鶏の唐揚

特产 炸鸡块

(不带骨 / 带骨) [骨なし / 骨付き]

2个 ピース 各¥480

4个 ピース 各¥960

※图片仅供参考 ※写真はイメージです



炸鸡块

[香味酱汁 / 浓香蛋黄葱酱 / 甜辣酱]

若鶏の唐揚 [香味ソース / 香味ネギマヨ / スイートチリソース] 各¥1,000



乳鸡肉派对

[香草风味 / 微辣风味]

若鶏のパーティチキン [ハーブ / ピリ辛] 各¥940

セットメニュー



ライス・スープセット
+ 米饭・汤套餐

¥460



パン・スープセット
+ 面包・汤套餐

¥460



サラダ・スープセット
+ 沙拉・汤套餐

¥460



+ 米饭 ライス
+ 面包 (法棍) パン (バケット)
+ 迷你沙拉 ミニサラダ
+ 玉米浓汤 コーンポタージュ 各¥350



本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。 ※表示価格は全て税込です

LUNCH MENU [SPRING & SUMMER]
20230429